



# Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution !

Alix Lefief-Delcourt

Télécharger

Lire En Ligne

Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! Alix Lefief-Delcourt

[Download Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en ...pdf](#)

[Read Online Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise e ...pdf](#)

# **Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution !**

*Alix Lefief-Delcourt*

**Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution !** Alix Lefief-Delcourt

## Téléchargez et lisez en ligne Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! Alix Lefief-Delcourt

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Savez-vous comment bien conserver la viande et le poisson frais ? Quels fruits ou légumes doivent aller au réfrigérateur ?

Combien de temps vos plats maison peuvent rester au congélateur ? Suivez le guide, vous saurez tout !

Découvrez dans ce livre très pratique :

**Pourquoi bien conserver ses aliments est primordial** : une question de goût et de santé ! Vous limitez la prolifération des bactéries, préservez les bienfaits nutritionnels, évitez les gaspillages...**Les principaux modes de conservation à tester**, avec, pour chacun, les aliments adaptés et la technique infaillible : congélation, mise en conserve, salaison... Vous avez l'embarras du choix pour sublimer vos aliments !**Et des recettes délicieuses pour toute l'année**, afin de ne pas perdre une miette de tout ce que vous achetez : Chips de betteraves au four, Haricots verts en conserve, Citrons confits au sel, Pruneaux maison...

**ALIMENTS BIEN CONSERVÉS = VITAMINES PRÉSERVÉES** ! Extrait

Introduction

Petite histoire de la conservation...

Bien avant l'arrivée des conserves, des réfrigérateurs et des congélateurs, les hommes ont toujours su inventer des techniques pour stocker les aliments afin d'assurer leur survie durant les périodes moins productives (saison froide, disette...). Ainsi, par exemple, est né le fromage, quelque 10000 ans avant notre ère : cela permettait alors de conserver plus longtemps le lait produit par les premiers animaux domestiqués. En fonction des régions du monde, les peuples ont tous fait preuve de beaucoup d'imagination. Les Romains entreposaient leurs légumes dans le sel. Dans d'autres contrées, on enterrait les pommes de terre dans la terre gelée pour les garder tout l'hiver : c'était le congélateur de l'époque ! Quant à la salaison, au séchage et au fumage, ils servaient à stocker et à transporter les viandes et les poissons.

Au fil des siècles, les découvertes scientifiques et les inventions technologiques ont bouleversé les techniques de conservation. À la fin du XVIIIe siècle, Nicolas Appert inventa l'appertisation et la boîte de conserve. La pasteurisation, tirée des travaux de Louis Pasteur, permit ensuite de conserver le lait, mais aussi les jus de fruits, les confitures, les viandes, les sauces... Au cours du XIXe siècle, l'utilisation des machines à réfrigérer s'est répandue, mais il faudra attendre le début du XXe siècle pour voir débarquer dans les foyers le réfrigérateur, puis le congélateur. Une véritable révolution dans les familles !

De nos jours, le défi des différentes techniques de conservation est de réussir à conserver le goût, la texture et les propriétés nutritives de l'aliment tout en écartant les risques d'intoxication. Les industriels innovent sans cesse en créant de nouveaux procédés toujours plus performants et respectueux des produits. À la maison aussi, chacun cherche à conserver le plus longtemps possible ses denrées alimentaires. Mais cela va bien au-delà de la simple conservation des produits au jour le jour. Faire ses confitures et ses conserves soi-même n'est plus une question de survie mais presque un loisir, porté par le retour en force du fait-maison. On peut même aujourd'hui s'offrir, à des prix raisonnables, une machine à emballer sous vide, un déshydrateur pour faire sécher ses fruits ou un fumoir pour préparer saumon fumé et autres saucisses à la maison ! Présentation de l'éditeur

Savez-vous comment bien conserver la viande et le poisson frais ? Quels fruits ou légumes doivent aller au réfrigérateur ?

Combien de temps vos plats maison peuvent rester au congélateur ? Suivez le guide, vous saurez tout !

Découvrez dans ce livre très pratique :

**Pourquoi bien conserver ses aliments est primordial** : une question de goût et de santé ! Vous limitez la prolifération des bactéries, préservez les bienfaits nutritionnels, évitez les gaspillages...**Les principaux**

**modes de conservation à tester**, avec, pour chacun, les aliments adaptés et la technique infaillible : congélation, mise en conserve, salaison... Vous avez l'embarras du choix pour sublimer vos aliments !**Et des recettes délicieuses pour toute l'année**, afin de ne pas perdre une miette de tout ce que vous achetez : Chips de betteraves au four, Haricots verts en conserve, Citrons confits au sel, Pruneaux maison...

**ALIMENTS BIEN CONSERVÉS = VITAMINES PRÉSERVÉES !**

Download and Read Online Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! Alix Lefief-Delcourt #ZC01TFIDPGA

Lire Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt pour ebook en ligne

Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres

Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt à lire en ligne.

Online Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt ebook Téléchargement PDF

Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt Doc

Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt Mobipocket

Bien conserver ses aliments, c'est malin: Mise en conserve, congélation, réfrigération, fumage... À chaque aliment sa solution ! par Alix Lefief-Delcourt EPub

**ZC01TFIDPGAZC01TFIDPGAZC01TFIDPGA**